Sauce Crustacés "à l'armoricaine" CHEF® Boîte de 960 g pour 8,4 L

CODE EAN

303371 003291 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Crustacés "à l'armoricaine" déshydratée.

INGRÉDIENTS

Ingrédients de la sauce déshydratée : amidon modifié de maïs, huiles de palme et de tournesol, maltodextrine, sirop de glucose, sel, crustacés 6% : crevette, homard, crabe ; légumes : oignon, tomate ; crème, lactose, arômes, extrait de levure, poisson, protéines de lait, extrait de vin blanc, lait écrémé, correcteurs d'acidité : acide citrique, citrate de sodium ; épaississant : gomme xanthane ; extrait de carotte, jus de betterave rouge, colorant : bêta-carotène.

Peut contenir des traces de céleri, œuf, blé.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait, crustacés, poisson.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : céleri, œuf, blé.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1 Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2 Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
120 g	1 litre	1,05 litre
La boîte	8 litres	8,4 litres

UTILISATION

Pour accompagner les poissons, crustacés, coquillages et de la volaille. Pour relever la saveur de poissons grillés, ajouter quelques pistils de safran à la sauce.

Sauce Crustacés "à l'armoricaine" CHEF®
Boîte de 960 g pour 8,4 L

CODE EAN

303371 003291 4

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue
Energie	443 kcal 1856 kJ	508 kcal 2122 kJ
Protéines	8,2 g	9,4 g
Glucides	53,6 g	61,2 g
- dont sucres	6,7 g	7,6 g
Lipides	21,5 g	24,6 g
- dont acides gras saturés	9,5 g	10,9 g
- dont acides gras trans	0,2 g	0,2 g
Fibres	1,6 g	1,8 g
Sodium	3,4 g	3,9 g

Bénéfices nutritionnels

- Sélection de matières grasses non hydrogénées.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Cette sauce a une belle note de crustacés et une jolie couleur orangée. Sa liaison est adaptée pour un nappage efficace. Cette sauce peut être servie en l'état mais laisse également libre court à votre créativité culinaire pour la personnaliser.
Elle a été élaborée pour vous assurer une parfaite stabilité au bain-marie, ainsi qu'une dilution parfaite à l'eau bouillante ou encore une excellente tenue en laison froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.
Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 003291 4	960 g	1069 g	145 x 132 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268252	5,76 kg	6,57 kg	396 x 290 x 185
Palette				287,80 kg	1200 x 800 x 1075

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.058.020.a	12072134	6	8	5	40	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons